

Maison Louis Jadot

Chambertin Grand Cru



Årgang: 2017
Produsent: Maison Louis Jadot
Produktnavn: Chambertin Grand Cru
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Grand Cru

Syre: 4,6 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Pinot noir 100%

Farge: Klar rubinrød
Duft: Elegante toner av røde modne bær, bringebær og treverk.
Smak: Fast anslag med god balanse og strukturerte tanniner.

Jordsmonn: Kalk og leire
Vinmark: Kommunen Gevrey-Chambertin har 26 Premier Cru og hele 8 Grand Cru vinmarker. Jordsmonnet i kommunen er hovedsakelig kalk og kalkholdig leire. Chambertin (13 ha) har et topplag med leire over dyp kalk.

Vinifikasjon: Håndplukkede og avstilkede druer presses forsiktig. Mosten gjærer i åpne gjæringskar av eik i 3-4 uker.

Lagring: Vinen modnes på fransk eik i 18-20 måneder.
Lagringspotensial: Minimum 30 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, kalv, and, småvilt, svin

Skannlog nr: 9081900

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 4995,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 4004,50

